

อาหารเปอรานากัน: ภูมิปัญญาวัฒนธรรมบนฐานอัตลักษณ์พหุวัฒนธรรมเมืองสตูล*

PERANAKAN CUISINE: CULTURAL WISDOM GROUNDED IN THE MULTICULTURAL IDENTITY OF SATUN TOWN

สิริธร ถาวรวงศา

Sireethorn Thawornwongsa

คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา สงขลา ประเทศไทย

Faculty of Education, Songkhla Rajabhat University, Songkhla, Thailand

Corresponding author E-mail: sireethorn.th@skru.ac.th

Tel: 085-595-4045

บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารเปอรานากันในพื้นที่พหุวัฒนธรรม จังหวัดสตูล โดยมุ่งอธิบายว่าอาหารเปอรานากันในพื้นที่พหุวัฒนธรรม จังหวัดสตูล มิได้เป็นเพียงอาหารพื้นถิ่นของกลุ่มชาติพันธุ์ใดชาติพันธุ์หนึ่งเท่านั้น หากแต่เป็น “ทุนทางวัฒนธรรม” ที่สะท้อนการผสมผสานระหว่าง วัฒนธรรมไทย วัฒนธรรมจีน และวัฒนธรรมมลายู ในเมืองสตูล ตลอดจนเป็นกลไกในการสืบทอดอัตลักษณ์และความสัมพันธ์ทางสังคมในพื้นที่พหุวัฒนธรรม จังหวัดสตูล บทความวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ร่วมกับวิธีการวิจัยทางประวัติศาสตร์ (Historical Approach) ใช้วิธีการวิเคราะห์เชิงเอกสาร (Documentary Research) ร่วมกับประวัติศาสตร์บอกเล่า (Oral History) และการลงพื้นที่ภาคสนาม โดยการเก็บข้อมูลภาคสนามด้วยกระบวนการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) จำนวน 10 คน และการสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Analytical Description) โดยเก็บข้อมูลจนถึงจุดอิ่มตัว เพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีความรอบด้านและนำเสนอในรูปแบบพรรณนาวิเคราะห์ ผลการศึกษาชี้ให้เห็นว่า ภูมิปัญญาอาหารเปอรานากันในพื้นที่พหุวัฒนธรรม จังหวัดสตูล ปรากฏผ่าน 5 มิติสำคัญ ได้แก่ 1) ภูมิปัญญาด้านวัตถุดิบที่ผสมผสานฐานทรัพยากรท้องถิ่น 2) ภูมิปัญญาด้านเทคนิคการปรุงและการถ่ายทอดสูตรอาหารในครัวเรือน 3) ภูมิปัญญาด้านรสชาติกับการผสมผสานวัฒนธรรมจีน มลายู และไทยท้องถิ่นได้ 4) ภูมิปัญญาด้านประเพณีและพิธีกรรม และ 5) ภูมิปัญญากับการประกอบสร้างอัตลักษณ์พหุวัฒนธรรมสตูลร่วมสมัย อาหารเปอรานากันจึงเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ซึ่งอยู่บนฐานอัตลักษณ์พหุวัฒนธรรมเมืองสตูล และหล่อหลอมให้ลูกหลานชาวเปอรานากันภาคภูมิใจในการสืบสานและต่อยอดภูมิปัญญาของบรรพชน

คำสำคัญ: อาหารเปอรานากัน, ภูมิปัญญาอาหาร, วัฒนธรรมบนฐานอัตลักษณ์, พหุวัฒนธรรม

Abstract

This research article aims to examine the cultural wisdom embedded in Peranakan cuisine within the multicultural context of Satun Province. It seeks to explain that Peranakan food in the multicultural setting of Satun Province is not merely a form of local cuisine belonging to any single ethnic group; rather, it constitutes a form of cultural capital that reflects the integration of Thai, Chinese, and Malay cultures in Satun. In addition, it serves as a mechanism for the transmission of

*Received July 22, 2026; Revised August 5, 2026; Accepted August 25, 2026

identity and the maintenance of social relationships within the multicultural society of Satun Province. This study employed a qualitative research design in conjunction with a historical approach. Data were collected through documentary research, oral history, and fieldwork. Field data were gathered by means of in-depth interviews with 10 key informants and participant observation. Data collection continued until saturation was reached in order to obtain comprehensive information, which was then presented through descriptive analysis. The findings reveal that the wisdom of Peranakan cuisine in the multicultural context of Satun Province can be understood through five significant dimensions: 1) Wisdom related to ingredients, which integrates local resource bases; 2) Wisdom related to cooking techniques and the intergenerational transmission of recipes within households; 3) Wisdom related to taste, reflecting the cultural blending of Chinese, Malay, and Southern Thai local traditions; 4) Wisdom related to customs and rituals; and 5) Wisdom related to the construction of contemporary multicultural Satun identity. Peranakan cuisine, therefore, constitutes an intangible cultural heritage grounded in the multicultural identity of Satun, while also fostering pride among younger Peranakan generations in preserving and further developing the wisdom of their ancestors.

Keywords: Peranakan Cuisine, Culinary Wisdom, Identity-Based Culture, Multicultural

บทนำ

จังหวัดสตูลเป็นพื้นที่ที่มีลักษณะทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมโดดเด่น เนื่องจากตั้งอยู่บริเวณชายฝั่งทะเลอันดามันและมีความสัมพันธ์กับคาบสมุทรมลายูมาอย่างยาวนาน พื้นที่เมืองสตูลจึงพื้นที่ทางวัฒนธรรมที่เกิดจากการเคลื่อนย้ายของผู้คน การค้าทางทะเล การแต่งงานข้ามกลุ่มวัฒนธรรม และการอยู่ร่วมกันของกลุ่มคนหลากหลายศาสนาและชาติพันธุ์ ทั้งชาวไทยเชื้อสายจีน ชาวไทยมุสลิม และชาวไทยพุทธ วัฒนธรรมเปอรานากันในจังหวัดสตูลมีรากฐานจากการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมจีนและมลายูในพื้นที่คาบสมุทรมลายูตั้งแต่เมื่อครั้งอดีต ส่งผลสืบเนื่องให้การตั้งถิ่นฐานของผู้คนในเขตพื้นที่อำเภอเมือง จังหวัดสตูล โดยเฉพาะอย่างยิ่งบริเวณพื้นที่เมืองเก่าสตูล ปรากฏชุมชนชาวจีนและชาวมลายู ซึ่งดำรงวิถีชีวิตแบบวัฒนธรรมเปอรานากันอาศัยอยู่จำนวนมากผ่านวัฒนธรรมอาหาร ภาษา เครื่องแต่งกาย และงานประเพณีพิธีกรรมต่าง ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารเปอรานากันที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ ทั้งในด้านรสชาติ การใช้วัตถุดิบ และวิธีการปรุงที่ซับซ้อน ซึ่งสะท้อนถึงภูมิปัญญาดั้งเดิมและการปรับเปลี่ยนวัฒนธรรมตามพื้นถิ่น คำว่า “เปอรานากัน” หรือที่มักเรียกในบางพื้นที่ว่า “บาบ๋า - ย่าหยา” มีความหมายเกี่ยวข้องกับกลุ่มคนที่เกิดจากการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมจีนกับวัฒนธรรมมลายู และพัฒนารูปแบบวัฒนธรรมเฉพาะขึ้นมา ทั้งด้านอาหาร การแต่งกาย ภาษา พิธีกรรม และวิถีชีวิต (Oh, Y. et al., 2019) ความน่าสนใจของพื้นที่จังหวัดสตูลคือ วัฒนธรรมเปอรานากันไม่ได้ดำรงอยู่ในฐานะวัฒนธรรมของกลุ่มใดกลุ่มหนึ่งอย่างโดดเดี่ยว แต่ถูกประกอบสร้างขึ้นภายในสังคมพหุวัฒนธรรมที่มีผู้คนหลากหลายกลุ่ม ทั้งชาวไทยเชื้อสายจีน ชาวไทยมุสลิม และชาวไทยพุทธร่วมกัน ภายใต้บริบทสังคมพหุวัฒนธรรมดังกล่าว “อาหาร” เป็นองค์ประกอบสำคัญที่สะท้อนความสัมพันธ์ระหว่างผู้คนกับพื้นที่ อาหารมิได้ทำหน้าที่เพียงตอบสนองความต้องการทางกายภาพ แต่ยังทำหน้าที่เป็นสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรม เป็นภาษาของชุมชน และเป็นเครื่องมือในการถ่ายทอดความทรงจำจากรุ่นสู่รุ่น โดยเฉพาะ “อาหารเปอรานากัน” ซึ่งเกิดจากการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมจีน วัฒนธรรมมลายู และวัฒนธรรมท้องถิ่นในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (จังหวัดสตูล, 2563)

ปัจจุบันเยาวชนคนรุ่นใหม่ในจังหวัดสตูลไม่ได้ให้ความสำคัญกับรากเหง้าทางวัฒนธรรมเปอรานากันที่กำลังเลือนหายไป ผู้สืบทอดภูมิปัญญาอาหารเปอรานากันในจังหวัดสตูลมีน้อยลงเรื่อย ๆ (สุนิสา นามสมมุติ, 2568)



ประชาชนในจังหวัดสตูลจึงมีการรวมกลุ่มเป็น “สมาคมเปอรานากัน” จัดตั้งขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการอนุรักษ์สืบสาน และส่งเสริมวัฒนธรรมเปอรานากันสตูล ด้วยความร่วมมือของสมาชิกและเครือข่ายในการรวบรวมและเผยแพร่องค์ความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมเปอรานากันสตูล ผ่านวิถีอาหารการกิน การแต่งกายในอดีต และภาษาพูด ตลอดจนจัดกิจกรรมและพัฒนา พื้นที่แลกเปลี่ยนความรู้ประสบการณ์ระหว่างสมาชิก และผู้สนใจในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อสร้างคุณค่าแห่งการอยู่ร่วมกัน นอกจากนี้ จังหวัดสตูลยังมีการขับเคลื่อนการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมโดยหยิบยก “วัฒนธรรมอาหารเปอรานากัน” เป็นจุดเน้นในการส่งเสริมรากเหง้าภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาวสตูล เพื่อสร้างการรับรู้ให้กับผู้คนในการเชิญชวนให้รู้จักเมืองพัลลภวัฒนธรรมสตูลผ่านวัฒนธรรมอาหารเปอรานากัน ผู้วิจัยตระหนักว่า “วัฒนธรรมอาหารเปอรานากัน” เป็นทุนทางวัฒนธรรมสำคัญในพื้นที่พัลลภวัฒนธรรม อำเภอเมือง จังหวัดสตูล ซึ่งจัดเป็นภูมิปัญญาวัฒนธรรม และอัตลักษณ์ท้องถิ่น ที่สามารถยกระดับคุณค่าวัฒนธรรมท้องถิ่นของจังหวัดสตูล ส่งเสริมเป็นซอฟต์แวร์ (Soft Power) ตามนโยบายซอฟต์แวร์ของรัฐบาลไทย ซึ่งเป็นแนวทางการพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์ที่มุ่งนำทุนทางวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น และอัตลักษณ์ของชุมชนมาต่อยอดเป็นสินค้า บริการ และนวัตกรรมทางวัฒนธรรม เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ เพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ และส่งเสริมภาพลักษณ์ของประเทศไทย อย่างไรก็ตาม หากต้องการยกระดับและสร้างการรับรู้ทางทุนวัฒนธรรมของอาหารเปอรานากัน จังหวัดสตูลสู่วงกว้าง จำเป็นต้องศึกษาองค์ความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น และต่อยอด เพื่อสานต่อภูมิปัญญาจากรุ่นหนึ่งสู่คนรุ่นใหม่ที่เกิดในยุคเปลี่ยนผ่านสู่โลกยุคดิจิทัลที่แปรเปลี่ยนอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะอย่างยิ่งบริบทปัจจุบันในสังคมเมืองสตูล เยาวชนคนรุ่นใหม่ขาดช่วงในการสืบทอดภูมิปัญญาอาหารเปอรานากัน เนื่องจากวิถีชีวิตปัจจุบันที่แปรเปลี่ยนท่ามกลางกระแสโลกาภิวัตน์ บริบทการศึกษาสมัยใหม่ รวมถึงกระแสบริโภคแบบทุนนิยม ทำให้การเรียนรู้ภูมิปัญญาอาหารเปอรานากันในแต่ละครัวเรือนลดน้อยลง ส่งผลให้การส่งต่อและการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารเปอรานากันในครัวเรือนเลือนหาย วัฒนธรรมอาหารเปอรานากันที่รับการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมในพื้นที่คาบสมุทรมลายูจึงสูญหายตามกาลเวลา (รัตนานามสมมุติ, 2569)

การศึกษาภูมิปัญญาอาหารเปอรานากัน จังหวัดสตูล สามารถอธิบายให้ชัดเจนยิ่งขึ้นผ่านแนวคิด “ทุนทางวัฒนธรรม” ของปิแอร์ บูร์ดิเยอ ซึ่งเสนอว่าทุนมิได้มีเฉพาะทุนทางเศรษฐกิจ แต่ยังครอบคลุมความรู้ ทักษะ รสนิยม ความสามารถ และทรัพยากรทางวัฒนธรรมที่บุคคลหรือกลุ่มบุคคลสั่งสมไว้และนำมาใช้ภายในสังคม ทุนทางวัฒนธรรมปรากฏได้ 3 สถานะ ได้แก่ 1) ทุนทางวัฒนธรรมที่อยู่ในตัวบุคคลหรือฝังอยู่ในความคิดและการปฏิบัติ เช่น ความรู้ ทักษะ และรสนิยม 2) ทุนทางวัฒนธรรมที่ปรากฏในรูปวัตถุ เช่น หนังสือ เอกสาร เครื่องมือ และสิ่งของทางวัฒนธรรม และ 3) ทุนทางวัฒนธรรมที่ได้รับการรับรองโดยสถาบัน ซึ่งในความหมายดั้งเดิมมักปรากฏผ่านคุณวุฒิหรือการรับรองความสามารถอย่างเป็นทางการ (Bourdieu, P., 1986) โดยรุ่งนภา ยรรยงเกษมสุข อธิบายว่า ทุนแต่ละประเภทมีเงื่อนไขในการได้มา การรักษา และการสืบทอดแตกต่างกัน การได้มาซึ่งทุนต้องอาศัยระยะเวลาในการสั่งสมและต้องได้รับการยอมรับจากผู้คนในสังคม นอกจากนี้ ทุนยังสามารถแปรเปลี่ยนจากทุนประเภทหนึ่งไปสู่อีกประเภทหนึ่งได้ ภูมิปัญญาที่เริ่มต้นจากความรู้และทักษะทางวัฒนธรรมจึงอาจเปลี่ยนเป็นทุนทางสังคมผ่านการรวมกลุ่มและเครือข่าย เปลี่ยนเป็นทุนเชิงสัญลักษณ์ในรูปของชื่อเสียงและการยอมรับ หรือเปลี่ยนเป็นทุนทางเศรษฐกิจผ่านการผลิตสินค้าและบริการทางวัฒนธรรมได้ (รุ่งนภา ยรรยงเกษมสุข, 2557) อย่างไรก็ตาม การวิเคราะห์ทุนทางวัฒนธรรมไม่ควรพิจารณาเฉพาะทรัพยากรที่บุคคลหรือชุมชนมีอยู่เท่านั้น ฐานิดา บุญวรรณ ชี้ให้เห็นว่า มโนทัศน์สำคัญของบูร์ดิเยอ ได้แก่ ทุน สุนาม ฮาบิตัส และการปฏิบัติ มีความสัมพันธ์กันอย่างเฝือแยกออกจากกัน “สุนาม” หมายถึง พื้นที่ทางสังคมที่มีกฎเกณฑ์และระบบการให้คุณค่าเฉพาะ ส่วน “ฮาบิตัส” (habitus) หมายถึง ความโน้มเอียงทางความคิด ความรู้สึก และการปฏิบัติที่บุคคลได้รับการหล่อหลอมจากประสบการณ์ ครอบครัว ชุมชน และเงื่อนไขทางสังคม ดังนั้น คุณค่าของทุนทางวัฒนธรรมจึงมิได้เกิดจากตัวทุนเพียงอย่างเดียว แต่ซึ่งขึ้นอยู่กับกระบวนการถ่ายทอด การปฏิบัติ และการยอมรับภายในสุนามทางสังคมที่ทุนนั้นดำรงอยู่ด้วย (ฐานิดา บุญวรรณ, 2565) สอดคล้องกับที่

สุนีย์ ประสงค์บัณฑิต อธิบายว่า ฮาปิตุสสัมพันธ์กับประสบการณ์ทางสังคม การเรียนรู้ผ่านร่างกาย และการปฏิบัติในชีวิตประจำวัน โดยบุคคลจะค่อย ๆ ซึมซับแบบแผนการรับรู้ ความคิด และการกระทำจากครอบครัวและสภาพแวดล้อมทางสังคม ฮาปิตุสจึงทำหน้าที่เชื่อมโยงระหว่างโครงสร้างทางสังคมกับการปฏิบัติของบุคคล ทำให้ความรู้และแบบแผนทางวัฒนธรรมได้รับการผลิตซ้ำและถ่ายทอดอย่างต่อเนื่อง (สุนีย์ ประสงค์บัณฑิต, 2553)

เมื่อนำแนวคิดดังกล่าวมาพิจารณาภูมิปัญญาอาหารเปอรานากันในจังหวัดสตูล ความรู้เกี่ยวกับการเลือกวัตถุดิบ การเตรียมเครื่องแกง เทคนิคการปรุง การชิมและปรับรส การจัดสำรับ ตลอดจนความรู้เกี่ยวกับความหมายของอาหารในประเพณีและพิธีกรรม สามารถพิจารณาเป็นทุนทางวัฒนธรรมที่อยู่ในตัวบุคคล ความรู้เหล่านี้มิได้เกิดขึ้นโดยธรรมชาติ แต่เป็นผลจากการเรียนรู้และการฝึกปฏิบัติอย่างต่อเนื่องภายในครัวเรือน โดยเฉพาะการถ่ายทอดจากแม่ ย่า ยาย และเครือญาติ โดยผ่านการสังเกต การจดจำ การชิม และการลงมือทำ ซึ่งทักษะและรสนิยมในการประกอบอาหารจึงเป็นส่วนหนึ่งทางวัฒนธรรมที่ได้รับการหล่อหลอมและผลิตซ้ำในชีวิตประจำวันของครอบครัวเปอรานากัน ปัจจุบันการเปลี่ยนแปลงของวิถีชีวิต การลดลงของผู้สืบทอดภูมิปัญญา และการที่สูตรอาหารจำนวนมากยังคงอยู่ในรูปความรู้เชิงปฏิบัติซึ่งมิได้บันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร อาจทำให้ทุนทางวัฒนธรรมที่อยู่ในตัวบุคคลสูญหายไปพร้อมกับผู้รู้ โดยเฉพาะอาหารบางเมนูที่มีกระบวนการเตรียมวัตถุดิบและวิธีการปรุงที่ละเอียดซับซ้อนจนไม่นิยมประกอบกันในชีวิตประจำวัน การศึกษาภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารเปอรานากันจึงมีความสำคัญต่อการบันทึกองค์ความรู้ ทำความเข้าใจกระบวนการถ่ายทอด และสร้างความตระหนักถึงคุณค่าของมรดกทางวัฒนธรรมในหมู่คนรุ่นใหม่ ด้วยเหตุนี้บทความวิจัยเรื่อง อาหารเปอรานากัน: ภูมิปัญญาวัฒนธรรมบนฐานอัตลักษณ์พหุวัฒนธรรมเมืองสตูล จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารเปอรานากันในพื้นที่พหุวัฒนธรรม จังหวัดสตูล โดยมุ่งอธิบายอาหารเปอรานากันในฐานะทุนทางวัฒนธรรมที่เกิดจากการสังเกต การถ่ายทอด และการปรับประยุกต์ความรู้ระหว่างวัฒนธรรมจีน มลายู และไทยท้องถิ่นได้ และสะท้อนว่าอาหารเปอรานากันเป็นรากเหง้าทางภูมิปัญญาและอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม และการอยู่ร่วมกันของผู้คนในสังคมพหุวัฒนธรรมจังหวัดสตูล และผลจากการศึกษานี้จะส่งผลให้เยาวชนและผู้คนในพื้นที่จังหวัดสตูล เกิดความรับรู้วัฒนธรรมอาหารเปอรานากันของชุมชน เกิดความสำนึกรักษ์ท้องถิ่น เห็นคุณค่าและความสำคัญของทุนทางวัฒนธรรมของชุมชนซึ่งเป็นอัตลักษณ์อันโดดเด่นของพื้นที่จังหวัดสตูล

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อศึกษาภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารเปอรานากันในพื้นที่พหุวัฒนธรรม จังหวัดสตูล

วิธีดำเนินการวิจัย

บทความวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ร่วมกับวิธีการวิจัยทางประวัติศาสตร์ (Historical Approach) ใช้รูปแบบรูปแบบการวิเคราะห์เอกสาร (Documentary Research) วิธีการแบบประวัติศาสตร์บอกเล่า (Oral History) และการลงพื้นที่ภาคสนาม (Fieldwork) โดยใช้เก็บข้อมูลภาคสนามด้วยกระบวนการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) และการสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Participant Observation) เพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีความรอบด้านและนำเสนอในรูปแบบพรรณนาวิเคราะห์ (Analytical Description) โดยการวิจัยนี้มีวิธีดำเนินงานวิจัย ดังนี้

1. การศึกษาจากเอกสาร ทั้งเอกสารชั้นต้นและเอกสารชั้นรอง ได้แก่ เอกสารราชการ บันทึกชีวประวัติ เรื่องเล่า งานวิจัย วิทยานิพนธ์ และบทความทางวิชาการที่เกี่ยวข้อง ฯลฯ

2. การลงพื้นที่ภาคสนาม (Fieldwork) อำเภอเมือง จังหวัดสตูล ใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก และการสังเกตอย่างมีส่วนร่วม โดยเข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ ของชุมชน อาทิ งานประเพณีและพิธีกรรมต่าง ๆ การสาธิตการทำอาหารเปอรานากัน ฯลฯ เพื่อทำให้เข้าใจความเปลี่ยนแปลงและความสืบเนื่องของวัฒนธรรมอาหารเปอรานากันอย่างรอบด้าน



เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ แบบสัมภาษณ์เชิงลึก และแบบสังเกตอย่างมีส่วนร่วม โดยแบ่งแยกตามกลุ่มอายุ เพศ อาชีพ สถานภาพ ฐานะและบทบาททางการเมือง เศรษฐกิจ และสังคม

ประชากรศึกษา/กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ กลุ่มคนในชุมชนสตูล ซึ่งอาศัยอยู่ในบริเวณเมืองเก่าสตูล อำเภอเมือง จังหวัดสตูล โดยคัดเลือกตัวแทนกลุ่มเป้าหมายจากสมาชิกสมาคมเปอรานากัน ชาวบ้านที่ดำรงวิถีชีวิตด้านวัฒนธรรมแบบเปอรานากัน และผู้ประกอบการร้านอาหาร เพื่อสัมภาษณ์เชิงลึก

การกำหนดกลุ่มตัวอย่างโดยการคัดเลือกตัวแทนกลุ่มเป้าหมาย คือ ดำเนินการสัมภาษณ์เชิงลึกตัวแทนกลุ่มคนในพื้นที่ศึกษา จำนวน 10 คน เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาศึกษาวิจัย โดยใช้เกณฑ์ในการคัดเลือกกลุ่มเป้าหมาย คือ นายกสมาคมเปอรานากันสตูล สมาชิกสมาคมเปอรานากันสตูล ผู้นำชุมชน ปราชญ์ชาวบ้าน และชาวบ้านที่ดำรงวิถีชีวิตด้านวัฒนธรรมแบบเปอรานากัน โดยเก็บข้อมูลจนถึงจุดอิ่มตัว

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ ดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์จากเอกสารเชิงวิชาการ และการลงพื้นที่เก็บข้อมูลภาคสนาม ด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึก และการสังเกตอย่างมีส่วนร่วม ซึ่งเพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีความรอบด้าน

ผลการวิจัย

ความหมายของคำว่า “เปอรานากัน” เป็นคำที่ใช้เรียกกลุ่มลูกหลานชาวจีนที่อพยพมาตั้งถิ่นฐานและสมรสกับชนพื้นเมืองในคาบสมุทรมาลายู - อินโดนีเซีย ตั้งแต่คริสต์ศตวรรษที่ 15 เป็นต้นมา โดยชุมชนสำคัญตั้งอยู่ที่เมืองมะละกาและปีนังในประเทศมาเลเซีย ประเทศสิงคโปร์ และเกาะชวาในประเทศอินโดนีเซีย ต่อมามีการผสมผสานกับเชื้อชาติอื่น ๆ เช่น อาหรับ ดัตช์ และอินเดีย จึงก่อให้เกิดกลุ่มเปอรานากันที่หลากหลาย อย่างไรก็ตาม “ชาวจีนเปอรานากัน” เป็นกลุ่มที่มีจำนวนมากที่สุดและมีบทบาทสำคัญทางเศรษฐกิจและสังคม ทำให้คำว่า “เปอรานากัน” มักถูกใช้เพื่ออ้างถึงกลุ่มนี้โดยเฉพาะ คำว่า “เปอรานากัน” ยังใช้เรียกลูกหลานชาวจีนโพ้นทะเลที่อพยพมาตั้งถิ่นฐานและสมรสกับชนพื้นเมืองในคาบสมุทรมาลายู-อินโดนีเซียตั้งแต่สมัยโบราณ กลุ่มนี้มีการพัฒนาวัฒนธรรมเฉพาะที่ผสมผสานทั้งด้านภาษา เครื่องแต่งกาย และอาหาร จนกลายเป็นอัตลักษณ์ทางสังคมที่โดดเด่น

อาหารเปอรานากันเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว เกิดจากการผสมผสานวัฒนธรรมอาหารระหว่างชาวจีน (ส่วนใหญ่เป็นชาวจีนฮกเกี้ยน) กับอาหารพื้นเมืองของชาวมาเลย์และชาวไทยท้องถิ่นใต้ (โดยเฉพาะในพื้นที่ภูเก็ต พังงา ตรัง และสตูล) ทำให้มีรสชาติและวิธีการปรุงที่เป็นเอกลักษณ์ โดยรวมแล้วอาหารเปอรานากันจะใช้ส่วนผสมและวิธีการปรุงแบบจีน เช่น การผัด การตุ๋น การใช้ซีอิ๊ว เต้าหู้ยี้ มาผสมกับเครื่องแกง เครื่องผัด และสมุนไพรแบบมาเลย์ (Rempah) หรือท้องถิ่นใต้ เช่น กะทิ ตะไคร้ ข่า ขมิ้น พริก ใบมะกรูด ทำให้ได้รสชาติที่กลมกล่อม มีความเผ็ดร้อน และมีความหอมของเครื่องเทศ

ชาวเปอรานากันจากชุมชนชายฝั่งทะเลอันดามัน จังหวัดสตูล เป็นกลุ่มที่รักษาวัฒนธรรมอาหารเหล่านี้มาจนถึงปัจจุบัน ความรู้ในการปรุงอาหารเปอรานากันเป็นเคล็ดลับถ่ายทอดผ่านลูกหลานในครอบครัวตนเอง จึงอาจมีการสูญหายหรือผิดเพี้ยนไปตามกาลเวลา นอกจากนี้ การขาดแคลนวัตถุดิบธรรมชาติในท้องถิ่นและวิถีชีวิตในปัจจุบันที่เร่งรีบและต้องการประหยัดต้นทุน เพิ่มกำไร ได้ทำลายกระบวนการและผลผลิตอาหารตามธรรมเนียมวัฒนธรรมดั้งเดิมให้เสื่อมหรือหายไป การอนุรักษ์และฟื้นฟูอาหารเปอรานากันแบบดั้งเดิมจึงเป็นการสืบทอดมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำคัญที่แสดงให้เห็นอัตลักษณ์ความเป็น “คนบาบา - เปอรานากัน” ในปัจจุบัน และ “อาหารเปอรานากันหรืออาหารบาบา” ยังได้รับการประกาศขึ้นบัญชีมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ ประจำปี พ.ศ. 2556

มรดกวัฒนธรรมอาหารเปอรานากัน จังหวัดสตูล

จากการศึกษามรดกวัฒนธรรมอาหารเปอรานากันในพื้นที่พหุวัฒนธรรม จังหวัดสตูล ปรากฏอัตลักษณ์โดดเด่นของอาหารเปอรานากัน จังหวัดสตูล มีความหลากหลายทั้งการผสมผสานวัตถุดิบ รสชาติ และเอกลักษณ์การปรุง โดยมีการใช้วัตถุดิบที่มีการผสมผสานภูมิปัญญาด้านอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์จีนและมลายูบริเวณคาบสมุทรมาลายูตกทอดมาถึงพื้นที่สังคมพหุวัฒนธรรมสตูล โดยการใช้เครื่องเทศและสมุนไพรแบบมลายู (เช่น พริก ขมิ้น กะปิ มะพร้าว) ควบคู่กับวัตถุดิบและเทคนิคจากจีน (เช่น ซีอิ๊ว การตุ๋น การนึ่ง) นอกจากนี้ รสชาติที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะตัวก็มีความจัดจ้านและซับซ้อน ผสมผสานรสเผ็ด เค็ม หวาน และเปรี้ยวในจานเดียว ผนวกกับเอกลักษณ์การปรุงอาหารที่ใช้ภูมิปัญญาผ่านกระบวนการเคี่ยวหรือตุ๋นเป็นเวลานาน ทำให้รสชาติและกลิ่นหอมกลมกลืน (ศยามล นามสมมุติ, 2568); (ลินดา นามสมมุติ, 2568)

อาหารเปอรานากัน จังหวัดสตูล นับเป็น “ทุนทางวัฒนธรรม” ที่สะท้อนการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมไทย จีน และมลายูในเมืองสตูล ตลอดจนเป็นกลไกในการสืบทอดอัตลักษณ์และความสัมพันธ์ทางสังคมในพื้นที่พหุวัฒนธรรม จากการลงพื้นที่ภาคสนามและการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ พบว่า ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารเปอรานากันในพื้นที่ย่านเมืองเก่าจังหวัดสตูล เป็นผลผลิตทางสังคมที่เกิดจากการปะทะประสานทางวัฒนธรรม (Cultural Hybridity) ระหว่างกลุ่มชาวไทยเชื้อสายจีน ชาวมลายูท้องถิ่น และชาวไทยท้องถิ่นได้ โดยปรากฏโครงสร้างภูมิปัญญาสำคัญ 5 มิติ ดังนี้

1. ภูมิปัญญาด้านวัตถุดิบที่ผสมผสานฐานทรัพยากรท้องถิ่น: การใช้ทรัพยากรท้องถิ่นในพื้นที่ชายฝั่งทะเลอันดามัน

อาหารเปอรานากันสตูลสะท้อนภูมิปัญญาการเลือกใช้วัตถุดิบที่สัมพันธ์กับภูมิประเทศของจังหวัดสตูล ซึ่งเป็นพื้นที่ชายฝั่งทะเลอันดามัน มีทรัพยากรอาหารจากทะเล พื้นที่เกษตร และตลาดเมือง วัตถุดิบสำคัญจึงประกอบด้วย อาหารทะเล ได้แก่ ปลา กุ้ง ปู หอย และวัตถุดิบพื้นที่ ได้แก่ เครื่องเทศ กะทิ พริก หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด ขมิ้น และสมุนไพรพื้นบ้าน ลักษณะเด่นของภูมิปัญญาด้านวัตถุดิบของอาหารเปอรานากัน คือ การนำของพื้นถิ่นมาปรุงด้วยเทคนิคและรสชาติที่หลากหลาย เช่น การใช้เครื่องแกงแบบมลายู การใช้ซีอิ๊วหรือเครื่องปรุงแบบจีน และการปรับรสชาติให้สอดคล้องกับรสนิยมแบบไทยภาคใต้ อาหารจึงมีรสชาติซับซ้อน ทั้งเผ็ด หวาน เค็ม มัน เปรี้ยว และหอมเครื่องเทศ

ตัวอย่างอาหารที่มักถูกเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมอาหารเปอรานากันและอาหารพื้นถิ่นสตูล ได้แก่ อาจาดอีกัน ชัมบายกอแรง แกงต่อแม่ห่อ และอาหารที่ใช้อาหารทะเล อาทิ ปลาและกุ้งเป็นองค์ประกอบสำคัญ เนื่องจากลักษณะทางภูมิศาสตร์ของจังหวัดสตูลมีความอุดมสมบูรณ์ของอาหารทะเล ทำให้ราคาไม่แพง หาได้ง่าย และมีคุณภาพสดใหม่ โดยอาหารเหล่านี้สะท้อนการผสมผสานรสชาติแบบจีน มลายู และไทย ซึ่งสอดคล้องกับภาพรวมที่จังหวัดสตูลนำเสนอว่าอาหารสตูลเป็นสำหรับที่ผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมจีน มลายู และไทย



ภาพที่ 1 อาจาดอีกัน



ภาพที่ 2 ชัมบายกอแรง



จากภาพที่ 1 และ 2 จะเห็นเมนูอาหารเปอรานากันสองเมนู ได้แก่ อาจาตออีกัน และซัมบายกอแริง เป็นอาหารเปอรานากันที่ไม่ค่อยมีใครนิยมทำบริโภคในชีวิตประจำวัน เนื่องจากใช้กรรมวิธีในการทำค่อนข้างละเอียด พิถีพิถัน และระยะเวลานาน ทำให้ค่อย ๆ จางหายไปจากเมนูประจำวันโต๊ะอาหารของแต่ละบ้านชาวเปอรานากันสตูล ทว่าวัตถุดิบที่ใช้บ่งบอกถึงการนำวัตถุดิบในท้องถิ่น เช่น การใช้ปลาเกลามาทำอาจาตออีกัน และการใช้กุ้งมาทำ ซัมบายกอแริง เป็นต้น อีกทั้งยังมีการใช้กะทิ สมุนไพร และเครื่องเทศ ที่หาได้ในพื้นที่ท้องถิ่นสตูล จึงทำให้เมนู ดังกล่าวสะท้อนถึงอัตลักษณ์ของชาวเปอรานากันที่เป็นกลุ่มคนที่มีพื้นเพดั้งเดิมอยู่บริเวณพื้นที่ชายฝั่งและเมืองท่า ถึงปัจจุบัน (มลิวัลย์ นามสมมติ, 2569)

2. ภูมิปัญญาด้านเทคนิคการปรุงและการถ่ายทอดสูตรอาหารในครัวเรือน: ครัวเรือนในฐานะแหล่ง ถ่ายทอดความรู้

ภูมิปัญญาอาหารเปอรานากันมิได้อยู่ในตำราอาหารเพียงอย่างเดียว แต่ดำรงอยู่ใน “ครัวเรือน” โดยเฉพาะ บทบาทของผู้หญิง แม่ ย่า ยาย และเครือญาติที่ถ่ายทอดสูตรอาหารผ่านการลงมือทำ การสังเกต การชิม และการช่วยงานในครัว สูตรอาหารจำนวนมากจึงเป็นความรู้เชิงปฏิบัติที่อาศัยประสบการณ์มากกว่าการขังตัววัด อย่างตายตัว จากการสัมภาษณ์ ศยามล นามสมมติ ได้กล่าวว่า “การทำอาหารจะได้รับการสืบทอดจากแม่ เพราะ ผู้หญิงจะผูกพันกับแม่ซึ่งมีวิถีชีวิตผูกพันกับการทำครัว” (ศยามล นามสมมติ, 2568) จากบทสัมภาษณ์ดังกล่าว สะท้อนให้เห็นถึงบทบาทของสตรี ซึ่งเป็น “ย่าหย่า” ซึ่งทำหน้าที่สืบทอดอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมเปอรานากัน ผ่านการทำอาหาร เป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาสำคัญของชาวเปอรานากันสตูลได้อย่างต่อเนื่อง

ด้วยเหตุนี้ครัวเรือนจึงทำหน้าที่เป็น “โรงเรียนวัฒนธรรม” ทำหน้าที่เป็นแหล่งถ่ายทอดความรู้ที่ถ่ายทอด ทั้งความรู้เรื่องอาหาร ความทรงจำของครอบครัว มารยาทการกิน และความหมายของการอยู่ร่วมกันในชุมชน พหุวัฒนธรรม นอกจากนี้ ครัวเรือนยังเป็นพื้นที่ที่ถูกจัดวางให้ผู้หญิงมีบทบาทสำคัญในการปรุงอาหารเพื่อจัดแจง เลี้ยงดูสมาชิกในครอบครัว ลักษณะสำคัญของเทคนิคการปรุงอาหารเปอรานากัน คือ ความประณีตในการเตรียม เครื่องแกง การโขลกเครื่องเทศ การเคี่ยวกะทิ การปรับสมดุลรสชาติ และการจัดสำรับให้เหมาะกับโอกาส การปรุง อาหารมิใช่เพียงกระบวนการผลิตอาหาร แต่เป็นกระบวนการสร้างความสัมพันธ์ในครอบครัว เพราะสมาชิกในบ้าน มักมีส่วนร่วมในการเตรียมวัตถุดิบ ทำขนม ทำอาหาร และจัดสำรับในงานสำคัญ

เทคนิคการปรุงอาหารเปอรานากันสตูลมีลักษณะเป็น “ความรู้ฝังในตัวบุคคล” ที่ไม่ปรากฏในตำรา แต่ส่งผ่าน การขัดเกลาทางสังคมผ่านเรือนร่างภายในครัวเรือน โดยมี “ย่าหย่า” (สตรีเปอรานากัน) เป็นผู้มีอำนาจทางวัฒนธรรม ในพื้นที่ครัว เทคนิคสำคัญ ประกอบด้วย การกะสัดส่วนด้วยสายตาและสัมผัส (การชิม) การเคี่ยวกะทิด้วยไฟอ่อน จนแตกมันอย่างประณีต และการซอยสมุนไพรด้วยความละเอียดสูง ซึ่งเป็นการสั่งสม “ฮาปิตุส” หรือความเคยชิน ทางรสนิยมจากรุ่นสู่รุ่น

3. ภูมิปัญญาด้านรสชาติ: การผสมผสานวัฒนธรรมจีน - มลายู - ไทยท้องถิ่นได้

อาหารเปอรานากันมีลักษณะเป็นอาหารลูกผสมที่โดดเด่นจากการผสมผสานวัฒนธรรมจีนกับมลายู และวัฒนธรรมไทยท้องถิ่นได้ ในบริบทพื้นที่พหุวัฒนธรรม จังหวัดสตูล รสชาติของอาหารเปอรานากันสะท้อน การปรับตัวเข้ากับพื้นที่ชายแดนใต้ กล่าวคือ มีการใช้เครื่องเทศแบบมลายูและอาหารมุสลิม ผสมกับเทคนิค การปรุงแบบจีน และรสจัดแบบไทยภาคใต้ ความซับซ้อนของรสชาติจึงมิได้เกิดจากวัตถุดิบเท่านั้น แต่เกิดจาก ประวัติศาสตร์การอยู่ร่วมกันของผู้คนหลายกลุ่ม รสชาติในอาหารเปอรานากันจึงเป็น “รสชาติของพหุวัฒนธรรม” เพราะในหนึ่งจานอาหารอาจมีทั้งกลิ่นสมุนไพรแบบมลายู เทคนิคการผัดหรือเคี่ยวแบบจีน และรสเปรี้ยวเผ็ดแบบไทย ภาคใต้ การกินอาหารเปอรานากันจึงเท่ากับการรับรู้ประวัติศาสตร์และความสัมพันธ์ทางวัฒนธรรมของเมืองสตูล ผ่านประสาทสัมผัส

รสชาติของอาหารเปอรานากันสตูลถูกประกอบสร้างขึ้นในฐานะ “สุนทรียศาสตร์แห่งพหุวัฒนธรรม” โดยสร้างสมดุลเชิงรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ คือ “เคี้ยวแบบจีน - เผ็ดหอมแบบมลายู - เปรี้ยวเค็มจัดจ้านแบบไทยใต้” ความซับซ้อนนี้เห็นได้ชัดจาก “แกงตอแมะห์ปลา” ที่ใช้น้ำส้มลูกเขา (มะขามสด/ส้มแขก) ให้ความเปรี้ยวแบบไทยใต้ ตัดกับความมันหอมของกะทิและเมล็ดส้มป่อย/ผงกะหรี่แบบมลายู - อินเดีย และใช้เทคนิคการเคี้ยวเนื้อปลาจนนุ่ม ดึงการตุนแบบจีน

4. ภูมิปัญญาด้านประเพณีและพิธีกรรม

อาหารเปอรานากันมีบทบาทสำคัญในประเพณีและพิธีกรรม เช่น งานแต่งงาน งานรวมญาติ งานไหว้เจ้า งานเทศกาล งานเลี้ยงรับรองแขก และกิจกรรมของชุมชน อาหารในบริบทดังกล่าวมิได้ทำหน้าที่เพียงเลี้ยงผู้คน แต่ทำหน้าที่สร้างความสัมพันธ์ ความสามัคคี และการยืนยันอัตลักษณ์ของชุมชน อาหารจึงทำหน้าที่เป็น “สื่อกลางทางสังคม” ที่ทำให้คนต่างศาสนาและต่างวัฒนธรรมสามารถมาพบปะ แลกเปลี่ยน และสร้างความสัมพันธ์ร่วมกันได้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในงานมงคลหรือเทศกาลสำคัญต่าง ๆ

อาหารเปอรานากันได้ทำหน้าที่เป็น “ทุนเชิงสัญลักษณ์และสื่อกลางทางสังคมในการเชื่อมประสานคนต่างความเชื่อ” โดยแบ่งสำหรับตามบริบทพิธีกรรมอย่างชัดเจน เช่น 1) มิตติพิธีกรรมศักดิ์สิทธิ์: สำหรับไหว้บรรพบุรุษ/ไหว้เจ้า (เน้นเมนูผัดผัก ซีอิ้ว และหมูตามประเพณีจีน) และ 2) มิตติพิธีกรรมพหุวัฒนธรรม: งานแต่งงานและงานบุญชุมชน ซึ่งปรับเปลี่ยนไปสู่เมนูฮาลาล (เช่น แกงตอแมะห์ปลา ไก่กอแรง) เพื่อให้ชาวไทยมุสลิมและชาวไทยพุทธสามารถล้อมวงรับประทานร่วมกันได้ อาหารจึงทำหน้าที่ทะลุผ่านพรมแดนทางศาสนา

5. ภูมิปัญญาอาหารกับการประกอบสร้างอัตลักษณ์พหุวัฒนธรรมสตูลร่วมสมัย

อาหารเปอรานากันเป็นเครื่องมือสำคัญในการประกอบสร้างอัตลักษณ์พหุวัฒนธรรมของจังหวัดสตูล เพราะอาหารทำให้ความหลากหลายทางวัฒนธรรมกลายเป็นสิ่งที่จับต้อง ลิ้มรส และเล่าเรื่องได้ เมืองสตูลมิได้ถูกนำเสนอเพียงในฐานะเมืองชายแดนหรือเมืองมุสลิมเท่านั้น แต่ถูกนำเสนอในฐานะเมืองที่มีรากเหง้าของสังคมพหุวัฒนธรรม ทั้งวัฒนธรรมจีน มลายู และไทย หล่อหลอมกันกลายเป็นอัตลักษณ์อันโดดเด่นของเมืองสตูล

“เปอรานากัน” ถูกนำมาใช้ในการจัดงานด้านวัฒนธรรมและการท่องเที่ยวของจังหวัดสตูล เพื่อแสดงให้เห็นถึงร่องรอยวัฒนธรรมที่มีรากเหง้าอันยาวนานในดินแดนพหุวัฒนธรรมสตูล โดยจังหวัดสตูลกำหนดจัดงาน “ชื่นชม ยลวิถี เปอรานากันสตูล” เมื่อวันที่ 29 - 31 สิงหาคม 2568 โดยมีการจัดงานในพื้นที่ย่านเมืองเก่า ได้แก่ ถนนบุรีวานิช สมาคมจันทวี ศาลเจ้าโป้เจ้เก้ง มัสยิดมาบัง วัดชนาธิปเฉลิม และอุทยานนกน้ำ การจัดงานครั้งนี้มีการนำชมสถานที่สำคัญต่าง ๆ ของสตูลและแข่งขันทำแกงตอแมะห์ปลา ซึ่งเป็นอาหารพื้นถิ่นเปอรานากัน

ในบริบทร่วมสมัย อาหารเปอรานากันได้เคลื่อนย้ายจาก “พื้นที่ส่วนตัวในครัวเรือน” ไปสู่ “พื้นที่สาธารณะทางวัฒนธรรม” ผ่านกระบวนการสร้างปฏิสัมพันธ์กับเมืองและการท่องเที่ยว โดยถูกนำมาใช้เป็น เครื่องมือทางนโยบายเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Soft Power Operations) ดังกรณีการจัดงาน “ชื่นชม ยลวิถี เปอรานากันสตูล” ซึ่งเป็นการแปลง “ทุนทางวัฒนธรรม” ให้กลายเป็น “ทุนเชิงสัญลักษณ์และทุนทางเศรษฐกิจ” ชุมชนได้สถาปนา “ภูมิทัศน์วัฒนธรรมอาหาร” ผ่านการเชื่อมโยงสำหรับอาหารเข้ากับย่านเมืองเก่า ถนนบุรีวานิช และสถาปัตยกรรมอุทยานนกน้ำ ทำให้เกิดการรื้อฟื้นความภาคภูมิใจในอัตลักษณ์ของคนรุ่นใหม่

จากกิจกรรมดังกล่าวแสดงให้เห็นว่าอาหารเปอรานากันถูกเชื่อมโยงกับพื้นที่ทางประวัติศาสตร์และศาสนสถานของชุมชนในพื้นที่จังหวัดสตูลหลายกลุ่ม อาหารจึงไม่ใช่เพียงเมนู แต่เป็นส่วนหนึ่งของ “ภูมิทัศน์วัฒนธรรม” ที่ประกอบด้วย อาคาร ผู้คน ศาสนา เรื่องเล่า และกิจกรรมทางสังคม



ภาพที่ 3 แบนเนอร์ประชาสัมพันธ์งาน “ซินชม ยลวิถี เปอรานากันสตูล”



ภาพที่ 4 แกงต่อแม่หีปลา



ภาพที่ 5 การแข่งขันการทำแกงต่อแม่หีปลา

อาจกล่าวได้ว่า อัตลักษณ์พหุวัฒนธรรมสตูลถูกประกอบสร้างผ่านอาหารเปอรานากัน ใน 3 ระดับ คือ ระดับแรก อาหารเปอรานากันเป็นหลักฐานของประวัติศาสตร์การผสมผสานทางวัฒนธรรม ระดับที่สอง อาหารเปอรานากันเป็นสื่อกลางในการถ่ายทอดความทรงจำของครอบครัวและชุมชน ระดับที่สาม อาหารเป็นเครื่องมือสร้างภาพลักษณ์จังหวัดในมิติการท่องเที่ยวและเศรษฐกิจสร้างสรรค์



ภาพที่ 6 การสาธิตทำอาหารเปอรานากันของสมาชิกสมาคมเปอรานากันสตูล

อภิปรายผล

ผลการศึกษา พบว่า ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารเปอรานากันในพื้นที่พหุวัฒนธรรมจังหวัดสตูล ปรากฏผ่าน 5 มิติสำคัญ ได้แก่ ภูมิปัญญาด้านวัตถุดิบ เทคนิคการปรุงและการถ่ายทอดสูตรอาหาร รสชาติที่เกิดจากการผสมผสานทางวัฒนธรรม ประเพณีและพิธีกรรม และการประกอบสร้างอัตลักษณ์พหุวัฒนธรรมร่วมสมัย ผลการศึกษาดังกล่าวแสดงให้เห็นว่าอาหารเปอรานากันมิได้เป็นเพียงผลผลิตเพื่อการบริโภค แต่เป็นองค์ความรู้ที่เกิดจากการสั่งสม การปฏิบัติ และการถ่ายทอดภายในครอบครัวและชุมชน อีกทั้งยังทำหน้าที่เชื่อมโยงความทรงจำ อัตลักษณ์ และความสัมพันธ์ของผู้คนในสังคมพหุวัฒนธรรมเมืองสตูล โดยสามารถอภิปรายผล ได้ดังนี้

1. ภูมิปัญญาด้านวัตถุดิบและรสชาติในฐานะทุนทางวัฒนธรรมที่อยู่ในตัวบุคคล

ผลการศึกษา ที่พบว่า อาหารเปอรานากันสตูลมีการใช้วัตถุดิบจากฐานทรัพยากรท้องถิ่น เช่น อาหารทะเล กะทิ สมุนไพร และเครื่องเทศ ผสมผสานกับเทคนิคและเครื่องปรุงจากวัฒนธรรมจีน มลายู และไทยท้องถิ่นได้แสดงให้เห็นว่าอาหารเปอรานากันมิได้เกิดจากการนำวัฒนธรรมหลายกลุ่มมารวมกันโดยตรงไปตรงมา แต่เป็นผลจากกระบวนการเลือกสรร ปรับใช้ และสร้างความหมายใหม่ให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมและวิถีชีวิตของผู้คนในจังหวัดสตูล ตัวอย่างเช่น การใช้ปลาเกลือในเมนูอาจาตออีกัน การใช้กุ้งในเมนูซัมบายกอแฉ่ง ตลอดจนการใช้เครื่องเทศแบบมลายูควบคู่กับเทคนิคการผัด ตุ่น หรือนึ่งแบบจีน ล้วนสะท้อนความสามารถของชุมชนในการปรับภูมิปัญญาดั้งเดิมให้สัมพันธ์กับทรัพยากรและรสนิยมของท้องถิ่น

ลักษณะดังกล่าวสอดคล้องกับแนวคิดทุนทางวัฒนธรรมที่อยู่ในตัวบุคคลของ Bourdieu, P. ซึ่งหมายถึง ความรู้ ทักษะ รสนิยม และความสามารถที่บุคคลได้รับการสั่งสมผ่านการเรียนรู้และประสบการณ์เป็นระยะเวลาอันยาวนาน ความสามารถในการเลือกวัตถุดิบ ประเมินคุณภาพของอาหาร กำหนดสัดส่วนเครื่องปรุง และปรับสมดุลของรสชาติ จึงมิใช่เพียงทักษะทางเทคนิค แต่เป็นความรู้ทางวัฒนธรรมที่ฝังอยู่ในความคิด ร่างกาย และการปฏิบัติของผู้ปรุง ทุนดังกล่าวไม่สามารถถ่ายทอดได้อย่างสมบูรณ์ด้วยสูตรอาหารที่เป็นลายลักษณ์อักษรเพียงอย่างเดียว แต่ต้องอาศัย การฝึกฝน การสังเกต การชิม และการลงมือปฏิบัติร่วมกับผู้รู้ (Bourdieu, P., 1986)

2. ครัวเรือนเป็นพื้นที่สั่งสมและผลิตซ้ำทุนทางวัฒนธรรม

ผลการศึกษาพบว่า การถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารเปอรานากันส่วนใหญ่เกิดขึ้นภายในครัวเรือน โดยเฉพาะผ่านบทบาทของแม่ ย่า ยาย และเครือญาติฝ่ายหญิง ผู้เรียนรูมิได้รับความรู้ผ่านการจดจำสูตรอาหารเท่านั้น แต่เรียนรู้จากการช่วยเตรียมวัตถุดิบ การสังเกตขั้นตอน การชิม การแก้ไขรสชาติ และการเข้าร่วมประกอบอาหาร ในโอกาสสำคัญ ครัวเรือนจึงทำหน้าที่เสมือน “โรงเรียนวัฒนธรรม” ที่ถ่ายทอดทั้งทักษะการประกอบอาหาร มารยาทการบริโภค ความทรงจำของครอบครัว และความหมายของอาหารในบริบททางสังคมและพิธีกรรม



ข้อค้นพบนี้สอดคล้องกับ Bourdieu, P. ซึ่งอธิบายว่า ทักษะทางวัฒนธรรมที่อยู่ในตัวบุคคลต้องอาศัยระยะเวลาในการสั่งสมและเชื่อมโยงกับกระบวนการอบรมเลี้ยงดูภายในครอบครัว การถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารจึงเป็นกระบวนการที่ทำให้ความรู้และสเนียมของคนรุ่นก่อนถูกผลิตซ้ำผ่านการปฏิบัติในชีวิตประจำวัน (Bourdieu, P., 1986) ขณะเดียวกัน รุ่งนภา ยรรยงเกษมสุข เสนอว่า ทักษะแต่ละประเภทมีเงื่อนไขในการได้มา การรักษา และการสืบทอดแตกต่างกัน โดยทุนมิได้เกิดขึ้นภายในระยะเวลาอันสั้น แต่ต้องอาศัยการสะสมและการยอมรับจากสมาชิกในกลุ่มหรือสังคม (รุ่งนภา ยรรยงเกษมสุข, 2557)

การถ่ายทอดผ่านครัวเรือนเพียงช่องทางเดียวอาจทำให้ภูมิปัญญาอยู่ในภาวะเปราะบาง เนื่องจาก ความรู้จำนวนมากเป็นความรู้เชิงปฏิบัติที่มีได้บันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร เมื่อผู้รู้มีอายุมากขึ้น สมาชิกในครอบครัวมีเวลาประกอบอาหารลดลง หรือคนรุ่นใหม่ไม่ได้เข้าร่วมกิจกรรมในครัวอย่างต่อเนื่อง ทักษะทางวัฒนธรรมที่ฝังอยู่ในตัวบุคคลอาจสูญหายไปพร้อมกับผู้รู้ได้ โดยเฉพาะอาหารที่มีกรรมวิธีละเอียดและใช้เวลานาน เช่น อาจาดอีกันและซัมบายกอแรง ซึ่งเริ่มปรากฏน้อยลงในชีวิตประจำวันของครอบครัวเปอรานากันสตูล ดังนั้น การอนุรักษ์จึงไม่ควรจำกัดอยู่กับการบันทึกสูตรอาหาร แต่ควรสร้างพื้นที่ให้คนรุ่นใหม่ได้เรียนรู้ผ่านการลงมือปฏิบัติร่วมกับผู้รู้ในชุมชนด้วย

3. ประเพณีและพิธีกรรมเป็นสนามและพื้นที่สาธารณะทางวัฒนธรรมในการยืนยันคุณค่าทางวัฒนธรรม

ผลการศึกษาพบว่า อาหารเปอรานากันมีบทบาทในงานแต่งงาน งานรวมญาติ งานไหว้เจ้า งานเทศกาล การเลี้ยงรับรองแขก และกิจกรรมของชุมชน อาหารจึงมิได้ทำหน้าที่เพียงเลี้ยงดูผู้เข้าร่วมงาน แต่ยังเป็นสื่อกลางในการสร้างความสัมพันธ์ ความสามัคคี และการยืนยันความเป็นสมาชิกของครอบครัวและชุมชน การร่วมกันเตรียมอาหาร จัดสำรับ และรับประทานอาหารในโอกาสสำคัญเป็นกระบวนการที่ทำให้ความทรงจำและความหมายทางวัฒนธรรมได้รับการรื้อฟื้นและผลิตซ้ำอย่างต่อเนื่อง

เมื่อพิจารณาตามแนวคิดของ ฐานิดา บุญวรรณ ประเพณีและพิธีกรรมสามารถมองเป็น “สนาม” ทางสังคมที่ผู้กระทำการหลายฝ่ายเข้ามามีปฏิสัมพันธ์กัน ไม่ว่าจะเป็นสมาชิกครอบครัว ผู้รู้ด้านอาหาร ผู้นำชุมชน สมาคมเปอรานากัน หน่วยงานภาครัฐ และผู้ประกอบการ ภายในสนามดังกล่าว ผู้กระทำการแต่ละกลุ่มมีบทบาทในการกำหนดว่าอาหารชนิดใดมีคุณค่า อาหารชนิดใดเป็นตัวแทนของชุมชน และควรนำเสนอความเป็นเปอรานากันในลักษณะใด แนวคิดทุนจึงต้องพิจารณาควบคู่กับกฎเกณฑ์และความสัมพันธ์เชิงอำนาจภายในสนาม เพราะคุณค่าของทรัพยากรทางวัฒนธรรมมิได้เกิดขึ้นโดยตัวของมันเอง แต่เกิดจากการรับรู้และการยอมรับของผู้คนในพื้นที่ทางสังคมนั้นด้วย การจัดกิจกรรมทางวัฒนธรรมและการรวมกลุ่มของสมาคมเปอรานากันสตูลจึงแสดงให้เห็นการเคลื่อนย้ายภูมิปัญญาอาหารจากพื้นที่ส่วนตัวของครัวเรือนไปสู่พื้นที่สาธารณะ การสาธิตการประกอบอาหาร การแข่งขันทำอาหาร และการจัดเทศกาลช่วยทำให้ความรู้ที่เคยจำกัดอยู่ในครอบครัวเป็นที่รับรู้ในวงกว้างขึ้น นอกจากนี้ การจัดกิจกรรมอาหารเปอรานากันในบริเวณเมืองเก่าสตูลยังทำให้พื้นที่เมืองกลายเป็น “พื้นที่สาธารณะทางวัฒนธรรม” ซึ่งสมาชิกชุมชนสามารถนำเสนอเรื่องเล่า ความทรงจำ และอัตลักษณ์ของตนต่อสังคม ซึ่งอานันท์ กาญจนพันธุ์ ชี้ว่าพื้นที่สาธารณะมีความสำคัญต่อการก่อรูปทุนทางสังคม เพราะเป็นพื้นที่ที่ผู้คนสามารถแสดงพลังทางสังคม แลกเปลี่ยนความคิดเห็น มีส่วนร่วมในการสร้างความหมายของเมือง (ฐานิดา บุญวรรณ, 2565); (อานันท์ กาญจนพันธุ์, 2558) การจัดงานวัฒนธรรมอาหารจึงมิได้มีความหมายเฉพาะด้านการท่องเที่ยว แต่ยังเปิดพื้นที่ให้ชุมชนมีบทบาทในการกำหนดและสื่อสารอัตลักษณ์ของเมืองสตูลด้วย

ขณะที่งานวิจัยที่ศึกษาอาหารเปอรานากันในฐานะเครื่องมือสร้างอัตลักษณ์และการท่องเที่ยววัฒนธรรมในจังหวัดภูเก็ต ทั้งงานศึกษาของ กรุณา วงษ์กระจ่าง และคณะ, ณัฐวดี นุ่นมี, และชลิดา แยมศรีสุข แสดงให้เห็นว่า การจัดกิจกรรมเทศกาลอาหาร การประกวดอาหาร เป็นกิจกรรมที่ทำให้คนในชุมชนมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารเปอรานากันภูเก็ต และเป็นการสร้างคุณค่าทางวัฒนธรรมร่วมกับการสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ (กรุณา วงษ์กระจ่าง และคณะ, 2561); (ณัฐวดี นุ่นมี, 2561); (ชลิดา แยมศรีสุข, 2564)

4. อาหารเปอรานากันกับการประกอบสร้างอัตลักษณ์พหุวัฒนธรรมเมืองสตูล

ผลการศึกษาชี้ให้เห็นว่าอาหารเปอรานากันเป็นหลักฐานของการผสมผสานทางวัฒนธรรมระหว่างจีน มลายู และไทยท้องถิ่นได้ เป็นอัตลักษณ์ที่ได้รับการประกอบสร้างผ่านการติดต่อ การปรับตัว และการแลกเปลี่ยนระหว่างผู้คนหลายกลุ่ม ความเป็นเปอรานากันในเมืองสตูลจึงมีลักษณะเฉพาะที่สัมพันธ์กับประวัติศาสตร์เมืองท่า ทรัพยากรชายฝั่งทะเลอันดามัน และบริบทของสังคมที่มีความหลากหลายทางศาสนาและวัฒนธรรม ในมิตินี้อาหารทำให้ความหลากหลายทางวัฒนธรรมซึ่งเป็นแนวคิดเชิงนามธรรมกลายเป็นสิ่งที่ผู้คนสามารถมองเห็น สัมผัส ลิ้มรส และเล่าเรื่องได้ การบริโภคอาหารเปอรานากันจึงเป็นการรับรู้ประวัติศาสตร์และความสัมพันธ์ทางวัฒนธรรมผ่านประสบการณ์ในชีวิตประจำวัน อาหารมิได้เพียงสะท้อนอัตลักษณ์ที่มีอยู่เดิม แต่มีส่วนสร้างและยืนยันอัตลักษณ์ของผู้คนด้วย กล่าวคือ เมื่อสมาชิกชุมชนร่วมกันประกอบอาหาร เล่าเรื่องอาหาร และนำเสนออาหารในพื้นที่สาธารณะ พวกเขา กำลังเลือก และกำหนดความหมายว่าอะไร คือ มรดกของชุมชน และความเป็นเปอรานากันสตูลควรได้รับการจดจำในลักษณะใด

ข้อค้นพบดังกล่าวสนับสนุนข้อเสนอของ ฐานิดา บุญวรรณ ที่ว่า การวิเคราะห์ทุนทางวัฒนธรรมต้องเชื่อมโยงระหว่างระดับโครงสร้างทางสังคมกับการปฏิบัติของผู้กระทำการ อัตลักษณ์พหุวัฒนธรรมจึงมิได้เกิดจากโครงสร้างหรือประวัติศาสตร์เพียงฝ่ายเดียว แต่เกิดจากการที่สมาชิกชุมชนนำทรัพยากรทางวัฒนธรรมมาปฏิบัติ ตีความ และสร้างความหมายขึ้นใหม่อย่างต่อเนื่อง (ฐานิดา บุญวรรณ, 2565)

5. การแปรเปลี่ยนทุนทางวัฒนธรรมสู่ทุนเชิงสัญลักษณ์และทุนทางเศรษฐกิจ

ผลการศึกษาพบว่า อาหารเปอรานากันถูกนำมาใช้ในการจัดงานวัฒนธรรม การประชาสัมพันธ์เมืองเก่าสตูล การท่องเที่ยวเชิงอาหาร และการสร้างภาพลักษณ์ของจังหวัด กระบวนการดังกล่าวแสดงให้เห็นว่า ทุนทางวัฒนธรรมที่เริ่มต้นจากความรู้และทักษะในครัวเรือนสามารถแปรเปลี่ยนไปเป็นทุนรูปแบบอื่นได้ เมื่อได้รับการรวบรวม นำเสนอ และยอมรับจากสังคม อาหารเปอรานากันสามารถกลายเป็นทุนเชิงสัญลักษณ์ในรูปของชื่อเสียง ความภาคภูมิใจ และภาพลักษณ์ของเมืองสตูล ตลอดจนสามารถต่อยอดเป็นทุนทางเศรษฐกิจผ่านร้านอาหาร ผลิตภัณฑ์ชุมชน เทศกาล และกิจกรรมการท่องเที่ยว

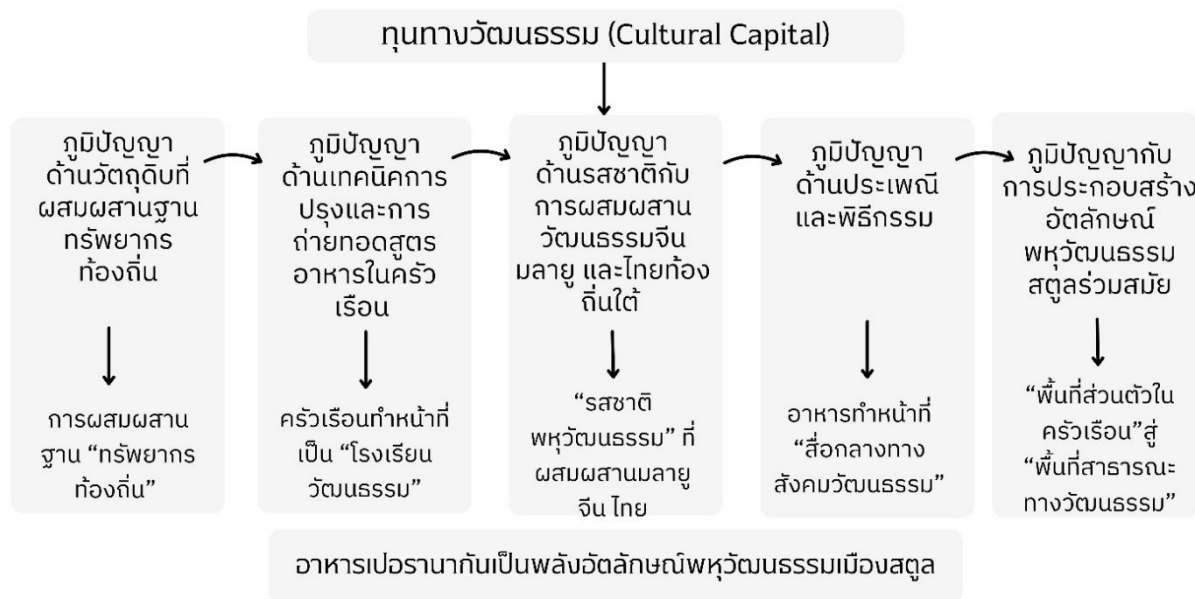
การแปรเปลี่ยนทุนดังกล่าวสอดคล้องกับรัฐนภา ยรรยงเกษมสุข ซึ่งอธิบายว่า ทุนสามารถเปลี่ยนรูปจากทุนประเภทหนึ่งไปสู่อีกประเภทหนึ่งได้ภายใต้เงื่อนไขของการยอมรับร่วมกันในสังคม ทุนทางวัฒนธรรมจึงมิได้มีลักษณะหยุดนิ่ง แต่สามารถเพิ่มพูน สูญเสีย หรือแปรเปลี่ยนตามความสัมพันธ์ระหว่างผู้กระทำการและบริบทของสนาม ในกรณีของจังหวัดสตูล เครือข่ายของครอบครัว ผู้รู้ สมาคม หน่วยงานรัฐ และผู้ประกอบการมีส่วนสำคัญในการทำให้ความรู้ด้านอาหารเคลื่อนจากทุนทางวัฒนธรรมไปสู่ทุนทางสังคมและทุนเชิงสัญลักษณ์ ก่อนจะได้รับ การต่อยอดไปสู่มูลค่าทางเศรษฐกิจ (รัฐนภา ยรรยงเกษมสุข, 2557)

องค์ความรู้ใหม่

บทความวิจัยเรื่อง อาหารเปอรานากัน: ภูมิปัญญาวัฒนธรรมบนฐานอัตลักษณ์พหุวัฒนธรรมเมืองสตูล มุ่งศึกษาภูมิปัญญาอาหารเปอรานากันบริเวณพื้นที่เมืองเก่า จังหวัดสตูล ใช้กรอบแนวคิด “ทุนทางวัฒนธรรม” ของ Bourdieu, P. ร่วมกับมโนทัศน์เรื่อง สนาม และฮาบิตัส เป็นแว่นในการวิเคราะห์ปรากฏการณ์ในสนามวิจัย โดยนำเสนอข้อค้นพบสำคัญผ่านผลผลิตทางสังคมที่เกิดจากการปะทะประสานทางวัฒนธรรม (Cultural Hybridity) ระหว่างกลุ่มชาวไทยเชื้อสายจีน ชาวมลายูท้องถิ่น และชาวไทยท้องถิ่นได้ โดยปรากฏผ่านภูมิปัญญาสำคัญ 5 มิติ ตามแผนภาพ ดังนี้



อาหารเปอรานากัน : ภูมิปัญญาวัฒนธรรมบนฐานอัตลักษณ์พหุวัฒนธรรมเมืองสตูล



ภาพที่ 7 แสดงความเชื่อมโยงกรอบคิดและข้อค้นพบ

สรุปและข้อเสนอแนะ

บทความวิจัยนี้ได้มุ่งศึกษาภูมิปัญญาอาหารเปอรานากันในจังหวัดสตูล โดยอธิบายผ่านกรอบแนวคิด “ทุนทางวัฒนธรรม” ของ Bourdieu, P. ร่วมกับมโนทัศน์เรื่อง สนาม และฮาปิตุส สามารถสรุปผลการศึกษาได้ 5 มิติหลัก ได้แก่ 1) มิติวัตถุดิบ: เป็นการผสมผสานฐานทรัพยากรชายฝั่งอันดามัน (อาหารทะเล, กะทิ, สมุนไพร) เข้ากับเทคนิคและเครื่องปรุงของวัฒนธรรมจีนและมลายู 2) มิติเทคนิคและการถ่ายทอด: ครัวเรือนทำหน้าที่เป็น “โรงเรียนวัฒนธรรม” มีสตรี (ย่าหย่า) เป็นผู้ถ่ายทอดความรู้เชิงปฏิบัติ จากรุ่นสู่รุ่นผ่านการลงมือทำ 3) มิติรสชาติ: เป็น “รสชาติพหุวัฒนธรรม” ที่ผสมผสานความหอมของเครื่องเทศแบบมลายู เทคนิคการผัด/เคี่ยวแบบจีน และรสชาติจัดจ้านแบบไทยใต้ 4) มิติประเพณีและพิธีกรรม: อาหารทำหน้าที่เป็น “สื่อกลางทางสังคม” สร้างความสามัคคีและเชื่อมโยงผู้คนต่างศาสนาและวัฒนธรรมในงานเทศกาล และ 5) มิติการประกอบสร้างอัตลักษณ์พหุวัฒนธรรมร่วมสมัย: อาหารเปอรานากันเคลื่อนย้ายจาก “พื้นที่ส่วนตัวในครัวเรือน” ไปสู่ “พื้นที่สาธารณะทางวัฒนธรรม” ผ่านกระบวนการสร้างปฏิสัมพันธ์กับเมืองและการท่องเที่ยว โดยถูกนำมาใช้เป็นเครื่องมือทางนโยบายเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ซึ่งมีการแปลง “ทุนทางวัฒนธรรม” ให้กลายเป็น “ทุนเชิงสัญลักษณ์และทุนทางเศรษฐกิจ” โดยชุมชนได้สถาปนา “ภูมิทัศน์วัฒนธรรมอาหาร” เป็นอัตลักษณ์พหุวัฒนธรรมร่วมสมัย สำหรับข้อเสนอแนะที่ได้จากการวิจัยและการนำผลการวิจัยไปใช้ ควรมีการศึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับเมนูอาหารเปอรานากันสตูลเป็นรายเมนู เพื่อบันทึกสูตรอาหาร เรื่องเล่า ความหมาย และบริบททางสังคมของแต่ละเมนู และหน่วยงานรัฐที่เกี่ยวข้องในจังหวัดสตูล ควรพัฒนา “ฐานข้อมูลมรดกอาหารเปอรานากันสตูล” ที่รวบรวมเมนู สูตรอาหาร ประวัติความเป็นมา ภาพถ่าย คลิปวิดีโอ และเรื่องเล่าจากชุมชน เพื่อใช้เป็นแหล่งเรียนรู้และต่อยอดสู่การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณทุนสนับสนุนการวิจัยจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ ประจำปีงบประมาณ 2568 และข้อมูลจากโครงการวิจัยเรื่อง นวัตกรรมการเล่าเรื่องแบบดิจิทัลเพื่อสืบสานภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารเปอรานากันในพื้นที่พหุวัฒนธรรม จังหวัดสตูล

เอกสารอ้างอิง

- กรุณา วงษ์กระจ่าง และคณะ. (2561). การพัฒนาอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นสู่การเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของจังหวัดภูเก็ต. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- จังหวัดสตูล. (2563). เมนูสตูล: มรดกวัฒนธรรมอาหารเมืองสตูล Satun Heritage Recipes. สงขลา: ไอคิวมีเดีย.
- ชลิดา แยมศรีสุข. (2564). การวิเคราะห์เชิงยุทธศาสตร์กระบวนการกลายเป็นสินค้าท่องเที่ยวของอาหารบาปาวัฒนธรรมร่วมสมัยเพอรานากันในจังหวัดภูเก็ต. วารสารวิชาการศรีปทุม ชลบุรี, 17(4), 25-33.
- ฐานิดา บุญวรรณ. (2565). ความสัมพันธ์ระหว่างมโนทัศน์หลักของปีแอร์ บูร์ดิเยอ. วารสารศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี, 18(1), 1-33.
- ณัฐวดี นุ่นมี. (2561). การจัดการวัฒนธรรมเพอรานากันของหน่วยงานและเครือข่ายเพื่อความยั่งยืนในจังหวัดภูเก็ต. ใน วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการสิ่งแวดล้อม. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- มลิวลย์ นามสมมุติ. (22 เม.ย. 2569). อาหารเพอรานากันสตูล. (สิริธร ถาวรวงศา, ผู้สัมภาษณ์)
- รัตนา นามสมมุติ. (22 เม.ย. 2569). อาหารเพอรานากันสตูล. (สิริธร ถาวรวงศา, ผู้สัมภาษณ์)
- รุ่งนภา ยรรยงเกษมสุข. (2557). มโนทัศน์ชนชั้นและทุนของปีแอร์ บูร์ดิเยอ. วารสารเศรษฐศาสตร์การเมืองบูรพา, 2(1), 29-44.
- ลินดา นามสมมุติ. (30 ส.ค. 2568). อาหารเพอรานากันสตูล. (สิริธร ถาวรวงศา, ผู้สัมภาษณ์)
- ศยามล นามสมมุติ. (30 ส.ค. 2568). อาหารเพอรานากันสตูล. (สิริธร ถาวรวงศา, ผู้สัมภาษณ์)
- สุนิสา นามสมมุติ. (1 ก.ย. 2568). อาหารเพอรานากันสตูล. (สิริธร ถาวรวงศา, ผู้สัมภาษณ์)
- สุนีย์ ประสงค์บัณฑิต. (2553). แนวความคิดฮาปิตัสของปีแอร์ บูร์ดิเยอกับทฤษฎีทางมานุษยวิทยา. กรุงเทพมหานคร: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน).
- อานันท์ กาญจนพันธุ์. (2558). ทุนทางสังคมกับการพัฒนาเมือง. กรุงเทพมหานคร: ศูนย์ศึกษามหาชนและเมืองมหาวิทยาลัยรังสิต ร่วมกับมูลนิธิสถาบันสร้างสรรค์ปัญญาสาธารณะ.
- Bourdieu, P. (1986). The forms of capital. In J. G. Richardson (Ed.), Handbook of theory and research for the sociology of education (pp. 241-258). New York: Greenwood Press.
- Oh, Y. et al. (2019). The development of Nyonya cuisine in the Malay Archipelago: Penang and Malacca Nyonya cuisine. Journal of Ethnic Foods, 6, 17. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0010-x>